

ANAインターチネンタルホテル東京
人気のプロジェクトマッピングによるシネマ・ダイニング
シリーズⅡ『ル・プチシェフ&フレンズ』が東京に上陸
3D アニメーションと美食が融合した、新感覚・没入型ダイニングショー

ANAインターチネンタルホテル東京【英語表記：ANA InterContinental Tokyo／東京都港区赤坂／総支配人 クライブ・マリー】では、プロジェクトマッピングによるシネマ・ダイニング『ル・プチシェフ』の新シリーズ、シリーズⅡ『ル・プチシェフ&フレンズ』を 2026 年 2 月 5 日(木)よりスタートいたします。

2015 年にベルギーのスカルマッピングスタジオで誕生し、現在 30ヶ国以上で人気を博している『ル・プチシェフ』は、3D アニメーションと美食が融合した、新感覚・没入型ダイニングショーです。様々なパフォーマンスを繰り広げるコミカルなアニメーションとその映像美は、テーブルを囲む皆様を笑顔あふれるエキサイティングな食の旅へと誘います。前シリーズは 2025 年 2 月より 1 年間開催し、多くのゲストから好評を得ました。

シリーズⅡ『ル・プチシェフ&フレンズ』では、身長 58ミリの世界最小のフランス人シェフをはじめ、スペイン、イタリア、日本出身の 4 人の魅力あふれるシェフたちが登場。4ヶ国の名物料理の対決「インターナショナル・リトル・シェフ料理大会」の幕が開き、優勝を競い合うストーリーとなっています。シェフたちは、テーブルの上を飛び回り、皆様の目の前で調理を披露します。テーブル上に鮮明に映し出される 3D アニメーションによるバーチャルな料理と実際に召し上がる料理との融合が、五感に響く唯一無二の体験を提供いたします。



写真・上：イタリア・トスカーナの小麦畑でトリュフ豚が掘り当てたトリュフを使用したラビオリ

写真・右上：4ヶ国代表シェフのアミューズ

写真・右下：テーブル上のプロジェクトマッピング（リトルシェフがラビオリを作る風景）



メニューは、「レギュラーコース」(24,000 円)、「プレミアムコース」(28,000 円)、「ベジタリアンコース」20,000 円、「キッズコース」(15,000 円)の 4 種類をご用意しています。

情熱の国スペインのマリア・ペケニャは、フラメンコの音楽に合わせて、バジルソースの上に甘味のあるミニトマトを飾り、スペインを代表する羊乳のマンチェゴチーズと生ハムを添えた彩り鮮やかな前菜を提供します。芸術の国イタリアのピッコロ・ルチアーノによるパスタは、トスカーナの小麦畑でトリュフ豚が掘り当てたトリュフとキノコをふんだんに使用したラビオリを披露。トリュフが芳醇に香る濃厚なクリームソースが絶品です。美食の国フランスのル・プチシェフが担当するのはメイン料理。最先端のステーキマシーンを駆使し、国産牛サーロインを絶妙な柔らかさに焼き上げ、揚げたてのフレンチフライを添えて提供します。ル・プチシェフが伝統的なベアルネーズソースを完成させる悪戦苦闘ぶりが見ものです。和の国日本のチイサノ・タカヒロは、鯉が悠然と泳ぐ池の上を舞台に、日本らしい美意識を感じさせる所作でデザートを完成させます。とろけるような食感の抹茶のメレンゲと和栗のムースを用いた抹茶のモンブランを、花吹雪が舞うかのような芸術的な一皿に仕上げます。

お食事終了後には、来場客の投票によって優勝シェフを決定します。優勝者によってエンディングの映像も音楽も異なる点がシリーズⅡの特徴です。3D アニメーションと美食が融合した、新感覚・没入型ダイニングショー『ル・プチシェフ&フレンズ』の開催概要は次頁のとおりです。

ANA インターコンチネンタルホテル東京

シリーズ II『ル・プチシェフ & フレンズ』開催概要

■期 間: 2026 年 2 月 5 日(木)~2027 年 1 月 31 日(日)

■場 所: ANA インターコンチネンタルホテル東京 36 階 『ル・プチシェフ』特設ダイニングルーム

■総席数: 50 席

■時 間: ※上演時間は約 2 時間となります。

水曜・木曜 12:30~ / 18:30~

金曜・土曜・祝前日の日曜 11:30~ / 14:30~ / 17:30~ / 20:00~

日曜・祝日の月曜 11:30~ / 14:30~ / 18:30~

■定休日: 月曜・火曜 ※月曜が祝日の場合は営業し、水曜が休業

■料 金(税・サービス料込み):

レギュラーコース 24,000 円 / プレミアムコース 28,000 円 /

ベジタリアンコース 20,000 円 / キッズコース 15,000 円(5 歳~12 歳)

■ご予約・お問い合わせ: TEL 03-3505-1185(レストラン予約)

※ご予約は 2 名様から承ります。

※5 歳未満のお子様のご入店はご遠慮いただいております。

※前日正午までにオンラインでの予約が必要です。

『ル・プチシェフ』公式サイト: <https://lepetitchef.com/tokyo>

■主なメニュー(2 例):

「レギュラーコース」 24,000 円

◆ 4ヶ国代表シェフのアミューズ

(スペイン)イカ墨のスペニッシュオムレツ スモークパプリカ / (イタリア)フォアグラのティラミス /

(フランス)季節のポタージュスープ / (日本)炙りホタテとカブ

◆ 情熱の国スペイン:マリア・ペケニヤの、トマトと生ハム・マンチェゴチーズのサラダ

スペイン風トマトのサラダ [バジルのアイオリ / トースト / 生ハム / マンチェゴチーズ]

◆ 芸術の国イタリア:ピッコロ・ルチアーノの、トリュフ豚が掘り当てたトリュフが芳醇に香るラビオリ

トリュフラビオリ [トリュフ / キノコ / トリュフのクリームソース / パルメザンチーズ]

◆ 美食の国フランス:ル・プチシェフが最先端マシーンで作り上げる特製サーロインステーキ

ステーキフリット [国産牛サーロイン / ベアルネーズソース / フレンチフライ / 彩り野菜]

◆ 和の国日本:小佐野貴博(チイサノ・タカヒロ)の、日本庭園の水面に浮かぶ抹茶モンブラン

和風モンブラン [抹茶ケーキ / 和栗のムース / 抹茶のメレンゲ]

ブティフル コーヒー または 紅茶

「キッズコース」 15,000 円

◆ アミューズ スペニッシュオムレツ / 季節のポタージュスープ

◆ スペイン風トマトのサラダ [バジルのアイオリ / トースト / モルタデッラ / マンチェゴチーズ]

◆ キノコのラビオリ [キノコ / ベーコンのクリームソース / パルメザンチーズ]

◆ チキンステーキ [国産鶏のグリル / フレンチフライ]

◆ 和風モンブラン [抹茶ケーキ / 和栗のムース / 抹茶のメレンゲ]

以上

＜ホテル概要＞

■ANAインターチネンタルホテル東京 ANA InterContinental Tokyo

The Essence of Tokyo

あなただけの東京体験を、ここから。

ANAインターチネンタルホテル東京【地上 37 階／客室数 801 室／13 のレストラン&バー／大小 22 の宴会場】は、赤坂・六本木・霞が関まで各徒步圏内という東京の中心部に位置し、周辺には中央官庁、各国大使館、内外の一流企業など、国際的な政治経済の中核機能が集結しています。地上 37 階、801 室を擁する当ホテルは、エネルギーに満ちた「東京」の街と同様に進化を続け、「訪れるたびに新しく、心わきあがるような体験」の創出を目指しています。2024 年には全カテゴリーを対象とした大規模な改装を完了し、洗練された空間デザインとプレミアムアメニティを備えた、より上質な滞在体験を提供。また、館内 13 のレストラン&バーは、2024 年にリニューアルした「カスケイドカフェ」と「アトリウムラウンジ」、新たに誕生した「ジュネヴァ ロビーバー」とともに、革新的なダイニングシーンを演出しています。35 階及び新たに 36 階に拡張した国内最大級の広さ(約 900 平米)を誇る宿泊客専用ラウンジ「クラブインターチネンタル」からは、皇居、国会議事堂、富士山など東京都心の絶景を一望。さらに大小 22 の宴会場を備え、日本的なおもてなしの心と国際水準のサービスが調和した、真のインターナショナルホテルとして進化を続けています。

【ご予約・お問い合わせ】ANAインターチネンタルホテル東京 TEL.03-3505-1111(代表)

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-12-33 <https://anaintercontinental-tokyo.jp>

＜アクセス＞東京メトロ銀座線・南北線「溜池山王」駅下車徒歩約 5 分

■インターチネンタル® ホテルズ&リゾーツ InterContinental Hotels & Resorts

インターチネンタル ホテルズ&リゾーツは、世界 70 カ国に 73,500 室以上、220 以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946 年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。

詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com

その他 SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。

プレスリリースはホームページに公開中 <https://anaintercontinental-tokyo.jp/press-release/>

【取材に関するお問い合わせ】

ANAインターチネンタルホテル東京 広報担当 森・山下・柴田

TEL: 03-3505-1698(広報直通) E-mail: naomi.mori@ihg.com sayaka.yamashita@ihg.com

参考資料

■IHG ホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて

IHG Hotels & Resorts / IHG ANA Hotels Group Japan

IHG ホテルズ&リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good を提供するグローバルホスピタリティーカンパニーです。下記の 20 ホテルブランドを展開し、世界 100 ヶ国以上に 6,600 軒超のホテルを有し、2,200 軒超のホテルを開発中です。また、IHG ワンリワーズは 1 億 4,500 万人の会員を有する世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- **ラグジュアリー&ライフスタイル:** シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ, リージェント ホテルズ&リゾーツ, インターロンチネンタル ホテルズ&リゾーツ, ヴィニエット コレクション, キンプトン ホテルズ&レストランズ, ホテルインディゴ
- **プレミアム:** voco, Ruby, HUALUXE ホテルズ&リゾーツ, クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ, EVEN ホテルズ
- **エッセンシャルズ:** ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ, ホリデイ・イン エクスプレス, ガーナー, avid ホテルズ
- **スイーツ:** Atwell スイーツ, ステイブリッジ スイーツ, ホリデイ・イン クラブバケーションズ, キャンドルウッド スイーツ
- **エクスクラーシブパートナーズ:** イベロスター ビーチフロントリゾーツ

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中の IHG の ホテルとコーポレートオフィスには、約 385,000 人のスタッフがあり、日々世界中のお客様をお迎えしています。※2025 年 3 月 31 日現在

IHG グローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHG ニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/japanhotels>

以上